ANNO PRIMO - N. 17 SABBATO 23 LUGLIO 1842

Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETÀ AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

ECONOMIA PUBBLICA

CONVERSAZIONI FAMILIARI SULL' ECONOMIA POLITICA. - DELLA RICCHEZZA.

Il Curato e il suo Parrocchiano

Conversazione 2.ª (*vedi N. 9 pag. 70*).

CUR. Qual' è l'idea, sig. Giannetto, che voi vi fate della ricchezza?

GIAN. Esser ricco gli è chiaramente avere una grande entrata; essere in istato di spendere molto più degli altri.

CUR. Voi parlate della ricchezza degli individui, d'una ricchezza comparativa. Un uomo ricco in una certa classe della società potrebbe esser povero in un'altra. S'io avessi tre mila fiorini di rendita, io sarei un pievano de'più ricchi; ma con una rendita uguale, s'io fossi vescovo, sarei dei più poveri. Non è dunque codesta la definizione che noi cerchiamo. Che cosa intendete voi per ricchezza in generale? in che consiste ella?

GIAN. Ah! Ella intende parlare, cred'io, del danaro. Io potrei dunque dire che l'oro e l'argento sono ciò che costituisce la ricchezza.

CUR. Pensate un po' alla condizione in cui si troverebbe un paese che non avesse altra ricchezza che questi metalli. Vi ricordate voi del caso che faceva Robinson Crusoè del suo sacco d'oro quando fece naufragio nell'isola deserta?

GIAN. È vero: ma in un'isola che non sia deserta, il danaro compera tutto ciò di che si abbisogna.

CUR. Io dirò dunque piuttosto che le cose che noi desideriamo acquistare co' nostri danari, come terre, case, mobili, vestiti, alimenti ecc., sono quelle che costituiscono la ricchezza, e non già il danaro col quale s'acquistano.

GIAN. Ella ha ragione: sono queste veramente le cose che costituiscono la ricchezza reale: perchè se l'oro e l'argento non ci procurassero le cose necessarie alla vita, non ci servirebbero a nulla.

CUR. Or dunque noi possiamo dire che la ricchezza abbraccia ogni oggetto di utilità, di comodo, o di lusso. Ciò rinchiude tutto quello che essendo l'oggetto dei nostri desiderii, può divenire un articolo di commercio: tali sono le terre, le case, le produzioni dell'agricoltura, quelle delle manifatture, i viveri, gli animali domestici, in una parola tutto ciò che può contribuire al ben essere e alle gioie degli uomini.

GIAN. Perchè, di grazia, non chiama Ella ricchezza che le cose che possono divenire oggetto di commercio?

CUR. Perchè v'ha parecchi paesi dove la terra produce spontaneamente delle cose che non possono essere nè consumate, nè vendute; e sebbene siffatte cose avessero molto valore per noi se potessimo ottenerle, nondimeno esse non possono, nell' attual condizione, essere tenute in conto di ricchezza. Per esempio gl' immensi branchi di bestiame bovino, che pascolano le fertili praterie chiamate Pampas nell'America meridionale, sono in questo caso. Molte di quelle sterminate pianure sono disabitate; e il bestiame, che vaga in que' luoghi remoti, è di nessun valore. A quando a quando alcuni drappelli di cacciatori vi fanno delle incursioni, e uccidono alcuni animali per averne la pelle ed il grasso, mentre la carne, che ci sembrerebbe più preziosa, è abbandonata e si lascia marcire, ovvero la si fa servire di combustibile per fondere il grasso; il quale convertito in sego si trasporta ne' luoghi, ove si vende e si consuma, ed ove acquistando qualche valore diventa una specie di ricchezza. In altre parti dell' America si abbrucia l' erba sul suolo perchè non àvvi bestiame per consumarla.

GIAN. Queste cose possono accadere in paesi deserti e incolti: ma nei paesi inciviliti tutte le terre che dessero prodotti impossibili a vendere, sarebbero tosto dal padrone destinate a qualche altro uso.

CUR. Eh! secondo le circostanze. Ho sentito dire che parecchi vigneti in Francia non furono, anni sono, vendemmiati, perchè in conseguenza di un decreto che vietava l' esportazione dei vini, le uve caddero a sì vil prezzo che non avrebbe francato la spesa di raccoglierle. Parimenti in Inghilterra, quando ogni specie di generi coloniali era esclusa dal continente dell' Europa, si assicura che venne gettato in mare molto caffè, perchè trasportandolo a terra non avrebbe bastato a pagar il dazio. Vedete dunque che le conseguenze della guerra, e di altre circostanze, possono in qualunque paese distruggere temporariamente il valore delle merci.

GIAN. Come ella ha già allargato i miei concepimenti sul senso della parola ricchezza! Capisco ora che le mie idee erano molto confuse. Signor sì; parlando di ricchezza non bisogna limitarsi a considerare la ricchezza relativa degl' individui; bisogna estendere il pensiero a tutto ciò che costituisce la ricchezza in generale, senza alcuna relazione all' ineguaglianza del di lei riparto. Tutto ciò è sì chiaro, che mi pare impossibile di non aver colto nel segno a prima vista.

CUR. Questo proviene dalla pratica comune di stimar la ricchezza dal danaro, invece di considerare ch' ella consiste in tutte le merci utili o aggradevoli all'uomo, delle quali l' oro e l' argento non sono che una minima parte.

ECONOMIA RURALE

ALCUNE ALTRE PAROLE SUL TAGLIO PREMATURO DEI GRANI

del sig. Lescure segr. del comizio agricola di Severac.

Abbiamo in questo giornale trattato amplamente nei N. 12 e 14 della *Raccolta dei grani, e mezzi per conservarli*; ma essendo insorte, presso alcuni, opinioni contrarie, crediamo di convalidare quanto abbiamo detto riportando il seguente articolo, tolto dal Giornale Agrario di Trento, il quale lo estrasse dal Repertorio di Agricoltura di Torino. Tutti gli agronomi riconoscono che i grani pervenuti alla loro perfetta maturità danno una minore quantità di prodotto, perchè prima e durante la mietitura si distaccano dei grani dalle spiche; ciò che non accade quando il grano è ancora un poco verde. Aggiungasi che questi grani sono più grossi, per cagione della maggiore quantità di acqua di vegetazione che contengono, avendone fino il 10 per 100, mentre che il grano maturo non ne contiene che il 5 o 6 per 100, in modo tale che sotto il rapporto del prodotto di volume, quest' è un vantaggio.

Ma a convalidare maggiormente quanto abbiamo proposto, riferiremo ciò che trovasi nel Calendario del buon Coltivatore del sig. Matteo de Dombasle, che è uno dei più valenti agronomi della Francia. « Usasi, dic' egli, in molti paesi, e in varie parti di Europa, di raccogliere i grani, e specialmente il frumento, alcuni giorni prima della perfetta maturazione, e quando i grani cedono ancora sotto le dita comprimendoli fortemente. Egli è certo, che con questo mezzo, si previene una perdita spesso considerevole prodotta dalla sgranellatura, soprattutto in alcune varietà di frumento, e in ogni luogo dove si conosce questa pratica, sono d' accordo nel dire che il grano raccolto prematuramente è di miglior qualità per la macinatura. Si può, in generale, tagliar il grano sei od otto giorni prima della perfetta maturazione, cioè quando la paglia non ha più quella tinta verdastra, e che il grano ha acquistato una consistenza tale, che l' unghia vi s' impri-

ma ancora quando lo si comprime fra le dita, ma che non si lascia più tagliar facilmente in due parti con l'unghia. Egli è necessario che il grano rimanga in covoni, fino all'intera diseccazione, perchè si altererebbe facilmente se lo si ammucchiasse nei granai in questo stato di maturazione incompleta. »

Questa questione, dice il sig. Lescure, è opportuna, ma non nuova, perchè dai più rimoti tempi fu trattata da Columella, Plinio, Varrone, Palladio; raccomandano essi ad una voce unanime il taglio prematuro dei grani. Basta consultare Rozier, Arturo Young, Carlo Pictet, Thaer, Coke: quest'opinione è riprodotta negli annali di Roville, nell' agricoltura di Burge, nella Maison rustique du XIX siécle, ed aggiungerò con non minore autorità nel Cultivatius âveyronnais, dal sig. Rodat d'Olemps: tutti di una voce costante affermano da 18 secoli che bisogna anticipare il taglio dei grani. Perchè adunque, malgrado tanti lumi e così gravi autorità, noi erriamo ostinatamente su d' un punto così importante della scienza agricola? Risponderemo che ciò dipende dalla forza prodigiosa dell' abitudine sui campagnuoli; quindi dall'autorità d' un semplice proverbio, non meno potente della verità, non meno funesto dell'errore, » non v'ha maggior grandine della falce »; e queste parole ciecamente ritenute passarono di bocca in bocca, di generazione in generazione, e produssero, osiamo dirlo, più danno all'agricoltura che la brina, il vento, la grandine, e tutti i flagelli riuniti. È fatto costante che anno non scorre senzachè una parte della raccolta non sia danneggiata più o meno da questo funesto ritardo; è fatto per noi che da venti anni ripetiamo quest' esperienze, con rischio di tirarci adosso il biasimo ed il sarcasmo dei vicini, che la prematurità dei grani offre una quantità grande di vantaggi, e non un inconveniente. Questa pratica m'insegna che si può anticipare da sette ad otto giorni la solita nostr' epoca delle messi; che in questo lungo intervallo di tempo si migliora la sua sorte contro i numerosi pericoli ai quali si è esposto; in tal modo sovente un sol giorno ci salva dal vento, dalla nebbia, dalla grandine; i grani verdi sono meno rovesciati, meno guastati, meglio raccolti, più prontamente tagliati, ed a minor prezzo. Non è men facile lo sgranellare, la paglia è migliore, il grano sovra tutto è più bello, più pesante, meglio nutrito, somministra più farina, meno crusca, e fa miglior pane.

Quest' epoca opportuna è adunque importante; per buona sorte è facile a conoscersi: osservate non lo stelo, ma la radice. È questa morta; la paglia al di sopra del colletto incomincia ad ingiallire: allora poco importa se la spica è verde, soprattutto se il grano compresso vi fornisce una mollica bianca: in questo caso il grano è maturo, la paglia farà il rimanente; affrettatevi soltanto di separarla dalla radice che, divenuta matrigna, riprende quanto ha dato.

INDUSTRIA

UNA SOCIETA' ENOLOGICA (1).

(*Articolo comunicatoci da Gorizia*)

Gli è cosa sorprendente il sentir parlare delle rendite dei vini nel nostro circolo di Gorizia. Nelle vendemmie degli anni 1840 e 1841 non si trovavano arnasi sufficienti per deporvi il vino; il bottame era cresciuto di prezzo, ed il valore dell'arnaso molte volte sorpassava il prezzo del vino stesso. Ancora tuttavia havvi quantità di vini, e l'esito ne è certamente molto precario. Queste sono le ragioni per cui mille volte sento ripetere un bizzarro desiderio circa la rendita dell' anno corrente, il desiderio cioè d' uno scarso prodotto di uve. Io mi sono proposto di contraddire a tale bizzarro ragionamento con addurre qual cosa dovrebbesi desiderare piuttosto.

Allorchè l'intiera Europa era commossa dalle grida e dalle gesta d' una rivoluzione francese; allorchè fin ne'nostri paesi giunsero gli stendardi nemici; allora i nostri contorni si diedero con maggiore frutto ad un ramo d' agricoltura, che somministrava ricco compenso, ed era questo ramo, quello delle viti. La mania (se potrò così chiamarla) di piantar viti, passò dal provvido e perspicace proprietario al contadino avido di pronto guadagno, ed oggidì l'uomo avvezzo al sistema antico, troppo inerte per occuparsi di cosa nuova, il contadino qualunque terreno egli lavori, deve piantarlo di viti, come se altra coltura più utile non vi fosse. Guai poi a chi una vite estirpa! Non sono io già quegli che tiene braccio a coloro i quali per spirito di novità spiantano campi intieri, per piantarvi una cosa di moda, i gelsi; ma io sono bensì persuaso che in tutte quelle

(1) *Enologia* significa *trattato del vino*. Le società enologiche hanno per oggetto il vino, e ciò tanto rapporto alla fabbricazione, quanto allo smercio di questo prodotto.

molte situazioni, ove la vite non dà che cattivo o scarso prodotto, si possa sostituire alla vite il gelso, l'olivo, il castagno, ed anche diverse specie di fruttami, oppure cereali convenevoli al suolo. « Il nostro paese però, in generale, è più proprio al prodotto del vino, che non forse a qualunque altro oggetto », mi si opporrà; nè io voglio contraddirvi; quantunque rispetto ai terreni ed alle qualità delle uve, il *chi bene distingue bene insegna*, quivi dovrebbesi opporre. Accordato dunque che la coltura del vino non debbasi niente affatto abbandonare, io mi accingo a dire, che qualora noi, come molte situazioni della Francia, vogliamo trarre dal vino, come da nostro principale prodotto, un essenziale compenso; egli è necessario che abbandoniamo la nostra negligenza, e che seguiamo principii nel piantar le viti, e principalmente nel manipolare il vino. Ma per migliorare tutto ciò, una cosa è a parer mio necessaria; - una società enologica - Comuni sforzi fanno interessi più animati, ed effettuano cose impossibili al proprietario isolato. Un esempio ci vuole onde si veda l' utile; e dall' utile ognuno si lascia sedurre volontieri.

La provida nostra reggenza si accinge a ravvicinare le più rimote provincie della monarchia mediante le strade ferrate; mostriamoci grati a sì benefica opera collo svegliarci dalla nostra inerzia. Il nostro vino è caduto cotanto di prezzo non già perchè la quantità ne sia troppo grande, ma bensì perchè non abbiamo sufficiente smercio, perchè vogliamo smerciarlo tutto in paese senza prenderci briga di farne un ramo di commercio più lontano; studiamo a farlo atto pel commercio, e certo non più ci lagneremo di superfluità, poichè certamente noi potremo mantenere qualunque concorrenza. Ma per far ciò uniamoci in una società enologica, e dirò col sig. G. B. Z. nel n. 11 del presente giornale alla pag. 87 » adoperiamoci adunque e non facciamo che misere preoccupazioni abbiano a prevalere in un sì utile e generoso progetto.

M. Rollin contende agli antichi che per riuscire nell'agricoltura stimassero tre cose le più necessarie, il volere, il potere, ed il sapere: secondo lui devesi aggiungere l'esperienza, chè per l'esperienza male facendo, a ben fare si apprende. Ed è questa una verità che vale in tutte le intraprese eseguite dall' uomo isolato e ristretto alle proprie sue forze, a' suoi proprii mezzi; non così è nella società, l' esperienza qui non fa d' uopo acquistarla a prezzo di molte perdite; la società raduna molte persone, che le loro esperienze vicendevolmente si comunicano, esperienze fatte dai socii a prezzo della propria fatica o per caso, per essere in situazione di vedere ed istruirsi, esperienze recate e messe in opera nella società. Ho aggiunto già tale riflessione, perchè lo scopo della desiderata società enologica non dovrebbe attenersi alla sola teoria, ma bensì più alla pratica; dovrebbe fare i vini e smerciarli. I socii dovrebbero essere e possidenti e negozianti, gli uni per volere, potere, e sapere occuparsi della manipolazione dei vini, e gli altri per volere, potere e saper istruirsi del vino come di cosa di commercio. Ecco in pochi cenni un' idea d' una società enologica tal quale sarebbe necessaria al nostro paese che abbonda di vino, ed a cui manca lo smercio.

Se il presente articolo avrà la ventura di eccitare uomini più istrutti ed esperti a pubblicare i loro pareri, ed estendervisi di più circa questo necessario istituto; e se un dì si vedrà unirsi questa società; egli è indubitabile, che la nostra patria molti vantaggi ne potrà avere. Mi lusingo di poter in breve far seguire un piano per tale società; per ora aggradisca il benigno lettore questi pochi cenni, che non sono senonchè un debole sforzo per eccitare più fondati riflessi.

Gorizia 8 *Luglio* 1842.

P. . . .

—

ALTRO PROCESSO SEMPLICE E FACILE PER MACERARE IL LINO E LA CANAPA. (*Vedi n.* 16, *pag.* 125).

La macerazione non fa altro che distruggere la sostanza gommosa mediante la fermentazione putrida, e facilitare la separazione degli avanzi di questa sostanza con la filaccia. Si ottengono i migliori risultati mediante un semplice apparecchio proposto dal Sig. Scheidweiler. Questo apparecchio consiste in una cassa di legno di sei piedi quadrati in altezza e larghezza, forata nel suo fondo con un buco al quale è adattato un turacciolo, cinque o sei once sopra il fondo vi è un falso - fondo tutto bucato, per cui passano i prodotti della fermentazione. Si pone sul falso - fondo uno strato di paglia di tre o quattro once di spessezza; sopra questa paglia sono posti il lino o la canapa, e bene stivati, senza lasciar intervalli tra i

gambi, finchè i tre quarti della cassa siano riempiti.

Dopo che il lino è ammucchiato, lo si copre di un altro strato di paglia della stessa spessezza del primo strato, che si trova sul fondo dell' apparecchio. Ciò fatto, si riempie la cassa d'acqua corrente, o meglio di pioggia, e la si chiude con un coperchio egualmente bucherellato.

Secondo la temperatura e il grado di diseccazione del lino, lo si lascia in macerazione per ventiquattro o quarantotto ore; poi si cava il turacciolo, e dopo che l'acqua è passata, si comprime il lino con i piedi armati di zoccolo.

Il lino in tal modo ammucchiato, e coperto di uno strato di paglia, entrerà in fermentazione più o meno presto, secondo lo stato della temperatura dell' atmosfera. Il punto più importante della macerazione, secondo questo metodo, è di dirigere la fermentazione in modo che il calore interno non oltrepassi i 30 o 36.° del termometro di Reaumur. Il calore, che si sviluppa nell' interno della cassa durante la fermentazione, s'innalza il primo giorno alla temperatura dell' aria; il giorno dopo sale a 20.°, e continuerebbe a salire fino ai 70.° se non si prendesse cura d'abbassarla, versandovi una dozzina di secchie d'acqua fredda, e più, secondo la quantità del lino che si macera. Se l' apparecchio si trova posto in un luogo caldo e difeso dai venti freddi, si ha per lo più bisogno di abbassar due volte la temperatura in ventiquattro ore; se, al contrario, è freddo, un solo abbassamento con l' acqua fredda basta. Bisogna di quando in quando osservar il termometro, che si avrà da prima immerso nel mezzo del mucchio del lino, affinchè il calore non ascenda oltre i 36.°, perchè un calore superiore ai 40.° altererebbe di molto i filamenti del lino. Il terzo giorno, si levano alcuni steli dal centro del mucchio per esaminare se la sostanza gommo-resinosa è già bastantemente decomposta, e se i filamenti cominciano a distaccarsi facilmente dalla parte legnosa.

Per togliere questa sostanza legnosa, si sparge sullo strato di paglia che copre il lino, uno strato di ceneri di legno della spessezza di quattro o cinque once, indi si versa dell' acqua in piccola quantità e successivamente; la potassa contenuta nelle ceneri discioglie e leva interamente gli avanzi della sostanza gommosa senza alterar minimamente la stoppia; infine, dopo aver versato ancora qualche secchia di acqua, si leva il lino dalla cassa, si lava, e si secca, sia all' aria, sia in un forno da pane dolcemente riscaldato. L'uso delle ceneri di legna non è assolutamente necessario; ma quando si impiega, la stoppia è più netta, e in maggior quantità, e c'è meno capecchio.

Se premendo un gambo di lino tra le dita, la materia gommo-resinosa presenta ancora un color verde, e se nello stesso tempo è ancora viscosa, questo è indizio che la macerazione non fu completa, e bisogna lasciar il lino fino al giorno successivo nella cassa.

Usando le ceneri di legna il secondo giorno, si può sollecitare la macerazione. Si può macerare tutto l'anno, soprattutto quando si è in circostanze di poter diseccare il lino alla stufa o nel forno da panattiere. La durata della macerazione non essendo che di tre o quattro giorni, tutti i coltivatori di lino di uno stesso paese potrebbero con questo processo macerare il lino nello stesso apparecchio; si eviterebbero gli effetti disgustosi dei metodi ordinari; un solo particolare potrebbe in tal modo occuparsi della macerazione del lino per tutta una comune. Tre macerazioni, dice il Sig. Scheidweiler, da me eseguite in questo modo, e con lino e con canapa, mi fecero certo che la macera con questo modo riesce perfetta nello spazio di quattro o cinque giorni, senz'altra cura che d'osservare l' andamento della fermentazione, e di versare acqua fredda sulla massa ogni volta che la temperatura supera i 32 gradi.

(*Mémorial Encyclopédique*)

VARIETÀ

QUARTA RIUNIONE
DEGLI SCIENZIATI ITALIANI.

Dagli Scienzati Italiani adunati in Torino nel Settembre del 1840 si prescelse Padova a sede della IV Riunione. La Congregazione Municipale di Padova significò tosto al Presidente Generale del Consesso Torinese quanto apprezzasse l'onore che veniva fatto a questa Città, antichissima stanza della dottrina; e S. M. I. R. Ap. permetteva che avesse effetto la scelta.

La munifica protezione conceduta dall' AUGUSTO MONARCA nostro Signore ad ogni maniera di Studii; l'amore alle Scienze Naturali del Serenissimo ARCIDUCA VICE RE di questo Regno; lo zelo delle Autorità Regie; le sollecitudini delle Municipali; la lietezza dei Cittadini nell'accogliere ospiti cotanto pregevoli, assicurano gli Scienziati accorrenti alla IV Riunione, che troveranno qui predisposti i mezzi opportuni a facilitare le private comodità del vivere, il fratellevole consorzio fra Essi, e il buon ordine delle loro adunanze.

Accompagniamo questa assicurazione all'annunzio, che il Congresso avrà incominciamento il dì 15 Settembre 1842, e si scioglierà nel giorno 29 del mese stesso; che per l'art. 2. del già pubblicato Regolamento hanno diritto di esserne Membri, *gl' Italiani ascritti alle principali Accademie o Società Scientifiche istituite per l' avanzamento delle Scienze Naturali, i Professori delle Scienze Fisiche e Matematiche, i Direttori degli alti Studii o di Stabilimenti Scientifici dei varii Stati d' Italia, gl' impiegati Superiori nei Corpi del Genio e dell' Artiglieria*; che *gli Esteri compresi nelle categorie precedenti saranno pure ammessi alla Riunione*, e che sono stati eletti alla Carica di Assessori il nobile Signor Cavaliere Nicolò da Rio Direttore degli Studii Filosofici e Matematici nella I. R. Università di Padova, Membro dell' I. R. Istituto Veneto, ed il Cavaliere Giovanni Santini professore di Astronomia nella stessa Università e Vice-Presidente dell' Istituto.

Speriamo che alla IV Riunione convengano in molto numero gli Scienziati Italiani, ai quali non fa bisogno ricordare necessaria la continuazione dei loro annui avvicinamenti per maturare il frutto di una concordia scientifica tanto più importante in Italia, quanto più lungamente ed invano desiderata. Speriamo eziandio che la quarta Riunione sarà come le precedenti onorata dai Dotti stranieri, i quali congiuntamente ai loro Confratelli Italiani giovino il rapido progredimento della Scienza fatta dalla presente Civiltà, nodo tenacissimo fra le nazioni.

I Rettori delle Università, i Presidenti delle Accademie, i Direttori e Capi degli Istituti scientifici sono pregati di partecipare ai Corpi, cui presiedono, queste notizie.

Padova 27 Aprile 1842

Il Presidente Generale
DOTT. ANDREA CO. CITTADELLA VIGODARZERE

Il Segretario Generale
DOTT. ROBERTO DE VISIANI PROF.

Aggiungeremo a questo generale invito il nostro particolare eccitamento agli agronomi di queste provincie, affinchè concorrano numerosi alla Sezione Agraria, onde tramutare fra loro con fratellevole amore i frutti de' loro studii e delle loro esperienze. Abbiamo già detto altra volta che uno degli ostacoli maggiori al rapido avanzamento dell'agricoltura è la mancanza di corrispondenza fra gli agronomi, per cui nessun commercio d'idee, nessun confronto di metodi, e per conseguenza nessun vero progresso di quest' arte fondamento d' ogni ricchezza, poichè la luce della verità non sfavilla che dall'atrito dei confronti. Ci siamo lusingati che questo giornale offrendo agli agronomi un mezzo di conoscersi, e di corrispondere fra loro, supplisse in parte a questo bisogno, nè forse andammo errati. Ma gli è certo che niun mezzo di corrispondenza equivale a quello di trovarsi uniti colle persone, e di conversare a viva voce; e le riunioni scientifiche hanno questo superiore vantaggio. Dunque ne approfittino gli agronomi per l' utile della scienza agraria, per l' onore e per la prosperità che denno ridondare alla patria dai progressi della scienza. V' è poi un soave interesse a queste riunioni; ed è l' amicizia che facilmente si stringe cogli uomini più grandi e più illustri; più soave ancora rivederli l' anno dopo, e riabbracciarli come amici di vecchia data. Ed oh come si gode di questo pensiero

mano mano che s' avvicina il felice momento! Sì, noi vi rivedremo ben presto Ridolfi, Crud, Sambuy, Lambruschini, Dandolo, Saint-Martin, Mayer, Dragomanni, e tant'altri che sarebbe lungo nominare; dei quali ebbimo a conoscere la bontà del cuore pari alla grandezza dell'ingegno, mentre ci accoglieste nel novero de' vostri amici. Intanto facciamo voti al cielo che niun ostacolo ci privi del bene di rivedervi sani e felici in Padova, quali li vedemmo, or volge quasi l' anno, nella ridente, splendida, e ospitale Firenze.

BIBLIOGRAFIA

SCOPERTA DI GUÉNON, SULLE VACCHE DA LATTE ec.

Gherardo Freschi, S. Vito, Tip. Pascatti 1841 *A. L.* 3,50
Carlo Possenti, Milano, Bonfanti 1841 *A. L.* 4,00
Altra traduzione, Torino, 1842 *Fr.* 4,00

Uno de' più ricchi commerci dell' industria agraria italiana è senza dubbio il formaggio. Per esso alcune provincie godono di una ricchezza invidiabile; e non vi ha agricoltore che bene amministrando il suo podere non si avvegga di un rilevante compenso ottenuto dalle mandrie vaccine. E prova ne sia l' altissimo prezzo a cui salirono le nostre vacche di bella qualità, e più ancora quanto le migliori vacche svizzere, essendosene pagate fino 100 scudi di Milano per cadauna, mentre non sono molti anni non pagavansi che dai 60 ai 70. Non pertanto i nostri possessori di belle vacche trovano il loro conto, come lo trovano quelli di belle e scelte *bergamine*. Se non che avviene sovente che alcuni stimando di aver fatto compera di una vacca di perfetta qualità, siensi ingannati, non ritraendo da essa quella quantità di latte che eransi lusingati. E per non cadere nello stesso errore, trattandosi di cosa di somma rilevanza, molti si diedero a studiare quai segni esterni valevano a far conoscere le lattifere abbondanti, da quelle poco produttive. Quindi trovarono che le migliori sono quelle che hanno il muso bianco; narici larghe; fauci spaziose; occhi grandi, grossi, neri, lucenti e tranquilli; orecchie larghe, munite internamente di folto pelo, nè pendenti, nè aguzze; corna sottili, leggere, bianche e diafane; che vadano sensibilmente rastremandosi; testa piccola e quadrata; collo corto e sottile con giogaia lunga, molle e rilasciata; dorso lungo e diritto con due piccole infossature o cavità a metà circa della spina dorsale; groppa quadrata; coda lunga, sottile, compressa alle radici con fiocco crinito all' estremità; petto piuttosto stretto con spalle svelte e leggiere, reni e cosce assai ampie; lo spazio intermedio alle cosce compreso fra la vulva e le mammelle piuttosto concavo che piano, ritenendosi poi per un pessimo segno se lungo la linea media si scontra una convessità, ossia una specie di cordone della grossezza di un pugno, che i pratici chiamano *fisa*; mammelle molli, flessibili, ampie, di forma un poco oblungata, ben tornite, sparse di grosse vene e coperte di sottile lanuggine; quattro capezzoli lunghi, morbidi, uguali, tumidi prima della mungitura, flosci e rilasciati dopo; vene sotto al ventre e presso alle mammelle turgide ed ampie, ed in ispecie quella che si estende verso l' ombilico, e che dai pratici viene detta *vena lattea*; ventre largo e non pendente; gambe corte, parallele e robuste; piedi larghi; pelle morbida e sottile, non aderente alle carni ma pieghevole; pelo lucido, corto, fino e folto; carattere dolce e mansueto.

Ma ad onta di tutti questi segni, e del mantello castagno preferito al grigio, e questo al moscato, al cinerino, al bianco, e molto più al macchiato, al rossiccio, al nero, pure vi prendevano spessissimo abbagli; e quando credevano di aver trovato una vacca di prima qualità, non riscontrava no in essa che una vacca poco lattifera. Il sig. Guénon visto quante incertezze ne provenivano dai metodi usati, vi studiò sopra lungamente, e trovò un metodo naturale, ch' egli crede infallibile, col di cui mezzo si può giudicare e classificare colla semplice ispezione esterna le varie specie di vacche da latte, riconoscere la qualità e quantità di latte, che esse possono produrre giornalmente, ed il tempo più o meno lungo ch' esse il manterranno.

Visto il vantaggio che ne poteva derivare all' agricoltura, ed all' industria nostra caseifera la scoperta del Guénon, il Co. Gherardo Freschi si diede a voltarla in italiano. Poco dopo l' edizione fatta a S. Vito dal Pascatti, comparve un' altra traduzione dell' ingegnere Carlo Possenti, ed ora a Torino se ne stampò un' altra traduzione. A vero dire la pubblicazione in breve tempo di tre traduzioni della stessa opera dimostra la bontà e l' importanza dell' opera stessa. Non farò parola del modo con cui furono compilate queste tre traduzioni, dirò solo che il Freschi ridusse a più metodica disposizione le teorie del sig. Guénon espresse senza ordine nella sua introduzione, e che si attenne più strettamente che non fece il Possenti nella traduzione delle varie classi e dei vari ordini, e solo stimò opportuno di modificare alcune delle denominazioni date da Guénon alle sue classi, perchè per sè stesse non davano alcuna idea della forma dei loro segni, o la davano troppo inesatta; e, come osserva lo stesso sig. Possenti, sotto questo rapporto, le denominazioni del Freschi sono in vero assai più opportune di quelle di Guénon.

E non è a dire se qui pure fra noi sorgessero opinioni varie, diverse sull' utilità di una tale scoperta: vi fu chi la elevò a cielo, vi fu chi la derise; anzi fra questi mi avvenni in uno di molto sapere, ma umorista che mi disse:

– Amico mio, con la scoperta di Guénon torniamo alla *chiromanzia.*

– Risposi che non mi pareva tale, poichè quei caratteri corrisposero sempre ovunque e dovunque esaminati; gli riferii i rapporti favorevoli delle commissioni agricole fatte da uomini rispettabili; che qui pure corrisposero esattamente.

– Ma il brav'uomo mi ripeteva *chiromanzia, chiromanzia!* E cosa hanno a fare, mi soggiunse, que' scudi in una forma o in un' altra, il pelo in sù o in giù con la produzione lattifera?

– Oh! io non lo so: ma se fossero, come dall'esperienza e dai fatti si conferma, segni assolutamente caratteristici? Se fossero dessi caratteri così probabili d'induzione, come sono le protuberanze sul cranio per conoscere le qualità morali, le inclinazioni, le tendenze negli uomini?

– *Chiromanzia*, *chiromanzia* e gli scudi sulle vacche, e i bernoccoli sul capo. Che importa che sia l'un segno o l'altro, che importa lo si rilevi come fanno i Zingani sulle mani, o sul capo come Gall e Spurzheim; la cosa è la stessa. Si cerchi di migliorar le nostre vacche, mi soggiungeva, come fecero e fanno gl'inglesi, che sono giunti alla perfezione, senza badare agli scudi. Oh! gl'inglesi non sono come i francesi, sono positivi e non guardano a chiromanzie!

Ma io lascierò il buono o tristo umore di quel dotto, e dirò che per ogni dove sorse subito un interesse vivissimo di verificare, se veramente quei caratteri corrispondono alla pratica. E avvenne qui pure ciò che accade di osservare dalla commissione della società centrale di agricoltura del Cantal, la quale ebbe a dire che in generale le dichiarazioni del sig. Guénon si trovano conformi a quelle dei proprietarii, e che *il di lui sistema è fondato sopra basi certe* – che però nel gran numero di vacche esaminate e classificate dal sig. Guénon, ebbero a notare diversi errori sia nella valutazione della quantità del latte, che della durata di esso nella nuova gestazione, e specialmente poi rapporto alla sua qualità più o meno butirrosa e sierosa; e quindi credono che questo metodo non sia infallibile, poichè un nutrimento più o meno abbondante e la differenza delle qualità dei foraggi secondo le località debbono far variare la quantità e qualità del latte delle vacche.

Ma appunto il vedere queste differenze fra i segni e la quantità e qualità del latte per le ragioni adotte, dimostra la bontà, e dirò anche la quasi certezza della scoperta di Guénon; poichè egli è sicuro che se quelle vacche avessero avuto abbondante nutrimento e di buona qualità, avrebbero corrisposto ai caratteri esterni.

E mi fa certo di questo pensando a quanto ebbe a dire l'ingegnere Possenti che in Lombardia nel Lodigiano, un casaro rimase così convinto della verità del sistema, che, colla sola tavola alla mano, classificò tutte le sessanta vacche affidate alla sua cura, e dichiarò apertamente che quanto più si veniva esercitando in queste osservazioni, tanto più si persuadeva della verità di tutte le più piccole riflessioni di Guénon. – Dalle indagini praticate dal Go. Freschi non vi è alcuna delle otto classi descritte dal Guénon, di cui manchino esempi in Friuli; ma scarsissimo è il numero delle vacche appartenenti ai primi ordini di qualsiasi classe, e infinito il numero delle bastarde. Ora è probabile, dice il sig. Possenti, che anche le 180,000 vacche indigene della Lombardia siano nelle stesse circostanze delle friulane osservate dal sig. Co. Freschi, e conseguentemente sarebbe, già per questa parte del regno, vantaggiosissimo il miglioramento delle vacche indigene, quand' anche si dovesse ricorrere ancora alla Svizzera per mantenere le bergamine della parte caseifera di questo suolo lombardo.

Se adunque perfino nella Lombardia si sente questo bisogno di migliorar le razze vaccine indigene, che certo son belle e migliori assai delle nostre, che diremo noi friulani delle nostre che toltone poche eccezioni sono pressochè tutte imbastardate, e di qualità cattive?

Seguiamo adunque gl'insegnamenti del sig. Guenon, che sono accessibili a tutte le intelligenze, e gli errori nostri cesseranno, e la cognizione intima del bestiame si spargerà in tutte le classi agricole; e dirò col Freschi, *che quind' innanzi non dipenderà che da essi l'avere nella stalla una buona o cattiva vacca.* Non s'impieghino adunque per la riproduzione fuorchè vacche e tori del primo ordine. In allora si migliorerà questa razza, imbastardata con cattivi accoppiamenti, si potranno ottenere individui di puro sangue. E noi potremo in meno di nove o dieci anni portare il miglioramento a tal segno di non trovare fuorchè vacche di primo e di secondo ordine; ciò però che ottener non potrebbesi senza il concorso dell' autorità governativa, concorso che non potrebbe mancare, se si rifletta che il vantaggio di tanta innovazione nelle razze vaccine, sarebbe tale da raddoppiare, e forse anche di triplicare l'annua produzione delle vacche attuali.

G. B. Z.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE.